いなべ市で愛される昔ながらのこだわり卵

いっちゃんたまご

自然豊かないなべ市は、さまざまな食材が地の物でそろう。大安町にある養鶏場で採れる「いっちゃんたまご」は、エサにこだわった昔ながらの製法で、着実にファンを増やしている。

顔が見える範囲の規模で地域に寄り添う養鶏場

大安町にある「いっちゃんたまご」は、伊藤さん夫婦と長男の嫁の3人で営む養鶏場。「いっちゃ〜ん」と呼ぶ元気な声が聞こえてきた。店主の「いっちゃん」こと、伊藤一男さんを呼ぶのは、妻の恵子さん。明るく元気な人柄で、「いっちゃんたまご」の広報を担う。

約50年前、一男さんの父が庭先養鶏を始めた。「かつて、北勢、いなべ、大安の辺りには100軒近くも養鶏場があったそうです」と恵子さん。しかし、現在いなべ市で養鶏を営むのは、後継者不足などを理由に2軒となった。

恵子さんは、約40年前に嫁いだ。先代から養鶏場を受け継いだが、スーパーには安価な卵が登場し始め、一時経営は危うくなった。「話好きな長所を生かし、東海地方を中心にさまざまな場所に卵を持って出かけました。その先々で卵の知識や販売トークを学んだんです」と振り返る。

先代から続けてきた変わらない丁寧な卵づくりが、一番の売りになった。飼育数はケージ飼いで7000羽。「平飼いでも万単位のところが多い。でも、顔の見える範囲で商売するのは、これぐらいがちょうどいいんです」。1日5000個〜6000個を出荷している。半分は流通センターへ。残りは養鶏場や自動販売機など、直販をメーンにしている。「地域のつながりで卵を売りに行ってくれる人がいることがありがたいですね」とほほ笑む。

伊藤 恵子さん
「いっちゃんたまご」の顔。親しみやすい人柄で多くの販路を築いてきた

誠実な卵づくりと地域とのつながり

「卵の味はエサで決まる。違いは顕微鏡の世界。殻の色や形が違っても味は同じなんです」と恵子さん。「いっちゃんたまご」は、他の卵と比べて黄身の色が薄い。10年ほど前からエサの1割に、いなべ産の飼料米を加えたためである。「わざわざアメリカ産のトウモロコシを使用しなくても、日本には米があるという簡単な理由からでした」。

米の配分を多くもできるが、黄身が白くなり、卵のイメージとかけ離れてしまう。現在も5割はトウモロコシ、その他、牡蠣殻や魚粉、大豆粕など、ミネラル分を含むエサが与えられている。「すべてのエサの出所が分かるので、アレルギーのある子どもにも対応できます」。卵を直接買いに来る人にエサを見てもらうときもあるという。

「まずは、そのまま茹でて味わって」と恵子さん。卵白がしっかりしていたり、完熟まで茹でても臭みが少なかったりと、他の卵との明らかな違いに驚かされる。

ここ最近、40代の若手経営者の中で「いっちゃんたまご」の名が広まった。「いっちゃんたまご」がいなべ市のふるさと納税の返礼品になったこともあるが、「本物の食材に興味を持って、こだわりの飲食店を開く若者が増えたと感じます」と推測する。

安定した価格も魅力の一つだ。卵の市場価格は、夏は安く、冬に高くなる傾向がある。しかし、「いっちゃんたまご」の価格は変動しない。贈答用は1キロ410円、一般用なら310円と決まっている。「次の卵を作るための作付け費用と、私たち家族が暮らしていける分だけ。卵を1つ持って、半分はエサ代、利益はこれぐらいなんですと言うと、皆さん納得してくださるんです。当たり前のものが当たり前にできる卵づくりを続けていきたいですね」

エサにこだわり、昔ながらの方法で卵を出荷している「いっちゃんたまご」。多くの地域の人から愛されるその理由は、もみじ色の卵を割って確かめてみてほしい。

上)_卵の選別をする一男さん。殻のざらつきなどは規格外になるが、味はつるつるの卵と差異がない　下左)_「いっちゃんたまご」は、メレンゲが立ちやすく、菓子作りに使う人が多い　下右)_2カ所ある自販機でも購入できる。売り切れの場合も多いので、その際は直接養鶏場に

もみじ色の「いっちゃんたまご」。贈答用の場合、12個ほど入って300円。殻と卵白の間にある薄い膜がしっかりしているため、普通の卵より割れにくい

卵を割ってみると、卵白と卵黄ではなく3層にくっきりと分かれる。浮き出ている卵白は濃厚卵白（ハウスユニット）といい、白身にしっかりとした固さを持たせる

フリモARで表紙にスマホをかざしてみよう！ゆで卵のコツが分かります！

Information

いっちゃんたまご（伊藤一男養鶏場）
いなべ市大安町宇賀453
0594-78-2249
10:00〜15:00
無休

「いっちゃんたまご」スイーツ集合！

●いなべプリン店

鈴鹿市で喫茶店を営んでいた日置愛彩さんのプリン専門店。「いっちゃんたまご」の優しい色合いを生かした滑らかで口当たりの良いプリンが好評。季節ごとに地域で採れる食材を使った「きせつのプリン」もあり、月2回のほか、不定期で「夜なべプリン店」やマルシェでも販売している。

「カリカのプリン」は、皿に出してカラメルとの融合を楽しんでほしい。その他、瓶に入った「よそいきプリン」、「茶っぷりん」などがある

<SHOP>
いなべプリン店
いなべ市大安町門前994
10:00〜17:00※売り切れ次第終了
第2・第4日曜のみ販売
「夜なべプリン店」は18:00〜21:00（不定期開催）

●アミアン

創業約30年のケーキ店。喫茶コーナーでは連日、さまざまなスイーツを楽しむ地域の人々でにぎわっている。「不純物がなく、メレンゲの立ちがいい。プリンにしても焼きムラが出ず、味が安定している」と大絶賛する「いっちゃんたまご」とは先代からの付き合い。

「うちのは伊藤さんの卵でないとダメ」と断言する「マカロン」（各184円）のほか、ロールケーキ（700円）、プリン（238円）は「いっちゃんたまご」だけを使用

<SHOP>
アミアン
いなべ市北勢町別名1344
0594-72-6318
9:00〜18:00 ※水曜定休

●上木食堂

解体予定だった築100年の旅館を改装した落ち着く店内では、路地栽培で採れた野菜をメーンにした料理が味わえる。「作った人が分かる食材を使いたい」とこだわり、無理な仕入れはせず、日替わりで料理を提供。これからは豆類やナス、筍、新タマネギなどの料理が登場する。

「いっちゃんたまごのクレームブリュレ」（500円）は、素材を生かした濃厚な味わい。さくらポークなどを使用した料理も評判

<SHOP>
上木食堂
いなべ市北勢町阿下喜2057
0594-82-6058
喫茶／11:30〜17:00
居酒／17:00〜22:00
※水曜・木曜定休のほか、不定期休業あり

●ビストロ シェ スギ

ランチ・ディナーともに2種類のコース料理を提供するフレンチレストラン。8割以上の料理に地場野菜を使用。「卵の味もありながら、他の素材を邪魔しない味」と、他の卵との違いを評価し、デザート全般と一部の料理に「いっちゃんたまご」を使用している。

緑茶を使った「いなべの茶っぷりん」は、5月からコース料理の最後に登場。ケーキにも「いっちゃんたまご」を使用している

<SHOP>
ビストロ シェ スギ
いなべ市北勢町麻生田中道1439-2
0594-72-7777
ランチ／11:30〜14:00
ディナー／17:30〜20:30　火曜定休
※不定期休業もあるため、来店の際は事前予約を

文・写真／青野穂波　写真／森貴史　デザイン／ABBEY ROAD